44e Année. — N° 49. 4 Décembre 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Pour les plantations nouvelles

Depuis quelques années, les vignes les plus âgées vont en s'affaiblissant d'une manière marquée. La cause générale pourrait en être les plaies de taille, qui finissent par ralentir, d'un manière excessive, la circulation de la sève. Mais à cette cause, que l'on peu appeler normale, s'en ajoutent deux autres : dans le Midi de la France et dans presque tout le bassin de la Méditerranée, la sécheresse prolongée ; et dans les régions pluvieuses, le Mildiou qui, en supprimant les feuilles, amène un épuisement de la souche.

Sous un même climat, la sécheresse varie de gravité avec le terrain ; terrains peu profonds et reposant sur un sous-sol impénétrable aux racines, rochers pleins, grès ou conglomérats à éléments fortement liés ; ou bien perméables à l'excès et laissant passer l'eau comme un panier ; ou bien encore à éléments si fins que l'eau ne peut se glisser facilement entre eux, ou quand elle finit par occuper ces faibles interstices, elle ne peut être cédée à la végétation ; terres marneuses, etc...

Les autres causes qui interviennent sont, d'une part, la Chlorose,

que le sulfate de fer ne parvient pas toujours à faire disparaître définitivement; le Court-noué, qui semble devenir de plus en plus fréquent dans certaines situations ; l'eau même dans les cuvettes sans écoulement ou à écoulement insuffisant, avec sol et sous-sol de couleur habituellement très foncée, etc., etc.

Dans tous ces terrains se produisent des fléchissements de la puissance des ceps, dont quelques-uns pourraient peut-être disparaître spontanément si la sécheresse s'atténuait sensiblement, mais dont beaucoup d'autres sont incurables. En tous cas, il a paru à beaucoup de viticulteurs préférable d'arracher de telles vignes, pour les replanter ensuite dans 2 ou 3 ans.

On arrache donc beaucoup, mais on plante aussi beaucoup, au point que les plants deviennent fort rares et atteignent des prix élevés. Au marché de Montpellier de mardi on demandait pour les racinés de Riparia 275 fr., Rupestris 350 fr. le mille, et chez les maisons connues par l'authenticité de leurs livraisons, les prix doivent être encore plus élevés.

Ce qui est demandé, c'est autre chose que ce qui a été planté et arraché. Où Riparia, Rupestris, Riparia-Rupestris ont fléchi, on veut des cépages qui se tiennent mieux devant la sécheresse, le Court-noué, la Chlorose, l'humidité stagnante, etc., et qui sont nécessairement les hybrides de Vinifera-Berlandieri, Riparia-Berlandieri, Rupestris-Berlandieri, etc. Voilà les plants à la mode actuellement. Mais ils sont encore plus rares à l'état de racinés ou de greffés que les variétés usuelles.

Si les racinés sont rares, les boutures le sont moins. Et l'on peut très bien établir une vigne avec des boutures : c'était même l'usage autrefois quand on n'était pas aussi pressé de récolter qu'aujourd'hui. On a même soutenu, non peut-être sans raison, que les vignes ainsi plantées durent plus que celles plantées avec des racinés. Cela peut être dû à ce que le système radiculaire y est moins compact, moins tassé ou, si l'on préfère, moins comprimé.

Les sarments des hybrides précités s'enracinent plutôt difficilement. Mais ils s'enracinent dans la proportion de 50 à 60 o/o, et qui peut même être plus élevée, si le terrain est bien préparé et maintenu en bon état. Il s'agirait donc, comme garantie d'une réussite suffisante, de planter deux boutures au même point. Si elles poussent toutes les deux, elles se gênent moins qu'en pépinière, ayant à leur disposition une grande masse de terre; et si aucune ne reprend, les pieds voisins jumellés fourniront de quoi garnir

les vides. J'ai eu l'occasion de voir une plantation d'un Riparia-Berlandieri ainsi faite, donner une très bonne récolte à la 3e feuille de plantation.

Mais pour obtenir ce résultat, il faut évidemment bien cultiver le terrain et en somme comme s'il s'agissait d'une pépinière.

Veiller, bien entendu, à ce que les boutures utilisées soient bien fraîches, avec écorce d'un vert très franc, et rafraîchir la section inférieure.

Le Mildiou sur Noah

On nous écrit :

J'ai l'honneur de vous adresser sous ce pli des feuilles de Noah portant de nombreuses petites taches irrégulières. Cette particularité qui a été commune en 1927 dans notre département, ne semblant pas due à une affection cryptogamique, je vous serais très reconnaissant de vouloir bien me dire ce que vous en pensez par la voie de votre journal,

Le Directeur du Syndicat agricole de la Vendée,
BRECHOTEAU (Vendée).

Les taches que portent la feuille de Noah qui nous a été envoyée sont dues au mildiou.

Le mildiou n'est pas rare sur Noah, sur Clinton et sur hybrides du même groupe. Il attaque, du reste, toutes les vignes américaines: espèces, variétés et hybrides. Il n'y en a pas qui en soient indemnes. Même V. *Rotundifolia*, qui n'est une vigne que parce qu'on le veut bien, est atteinte ; et même les vignes-vierges le sont aussi quand les conditions climatériques sont très favorables à la maladie.

Il ne s'agit, bien entendu, que d'altérations sans importance pour la vie ou le développement de la plante ; mais enfin ces faits, fréquemment constatés, établissent que le mildiou n'est pas spécial aux vignes que nous cultivons.

Chez les vignes américaines pures, il est extrêmement rare sur V. *Cordifolia* au printemps et à l'automne. Chez V. *Riparia* on ne le voit guère au printemps ; je n'ai jamais vu cette espèce porter des lésions pendant la période de croissance active des rameaux ; à l'automne, c'est autre chose, les feuilles, surtout quand elles sont près du sol, se marquent d'une sorte de mosaïque à très petits éléments les uns verts, les autres jaunes, brun clair, brun foncé, correspondant aux dernières ramifications du réseau des nervures,

et qui n'est que la forme d'automne du mildiou. Habituellement pas d'efflorescences blanches en dessous, ou s'il y en a elles sont extrêmement réduites : la feuille adulte du Riparia convient mal au mildiou.

Mais si cette feuille se rajeunissait en serait-il de même? La feuille de Riparia se rajeunit par endroits sous l'influence du phylloxéra. Les galles qu'il y produit, parfois en très grande abondance, comme cette année, sont constituées d'éléments cellulaires rajeunis, et quelquefois elles se couvrent des efflorescences du mildiou.

Cela n'empêche pas que V. Riparia est après V. Cordifolia l'espèce américaine la plus résistante au mildiou.

V. *Labrusca* est beaucoup moins résistant. Il est attaqué au printemps comme à l'automne et les taches ou altérations du printemps atteignent souvent de grandes dimensions : 1 à 2 centimètres de diamètre ; à l'automne, c'est encore une mosaïque mais, à éléments plus grands que chez Riparia. En tout cas les grandes taches qui se forment pendant la période de croissance sont moins nombreuses que chez notre vigne nationale et cela établit que V. *Labrusca* jouit d'une résistance relative. Si elles sont parfois très étendues, c'est que leur développement est lié à la vitesse d'extension des feuilles qui les portent : grandes taches sur feuille qui s'accroît vite, petites taches sur feuilles à croissance ralentie ou nulle. Il ne faut donc pas être surpris de trouver parfois de larges taches sur des vignes connues comme très résistantes au mildiou, par exemple 7120-C., etc.

Noah est un hybride de Riparia et de V. Labrusca, il est plus résistant que ce dernier, mais moins que le premier. Plus attaqué que Riparia, il peut lui aussi porter de larges taches si elles naissent sur des feuilles en voie de croissance. Les feuilles en voie de croissance peuvent se former jusqu'à l'automne dans les pays pluvieux, tels que le Centre, l'Ouest, l'Est de la France, cette année notamment ; toutes, par suite, depuis les plus anciennes jusqu'aux plus récentes peuvent être largement tachées par le mildiou.

Bien entendu, quand le feuillage est ainsi atteint, les grappes le sont également; et cela arrive aussi chez le Noah.

La délimitation de la Costière

Les régions méridionales sont restées jusqu'ici en majorité étrangères au mouvement de délimitation qui s'est si étendu dans l'Est de la France.

Mais voici qu'après plusieurs centres viticoles renommés de l'Aude et de l'Hérault, le Gard entend lui aussi maintenir la réputation de ses crus en les délimitant et en fixant définitivement les conditions de culture, d'encépagement et de terrain qui doivent en assurer la qualité et la réputation. C'est la région appelée Costière qui a demandé la première à être délimitée, par l'organe de son Syndicat de défense des vins.

Voici comment cette région a été délimitée et comment doivent s'y prendre les viticulteurs intéressés pour bénéficier des avantages de la délimitation d'après le journal *Le Gard Agricole*.

« On se rappelle que le Syndicat de défense des Costières, devant la diversité des opinions sur ce qu'il fallait entendre par « Costières » avait décidé de demander à une Commission composée de techniciens complètement désintéressés dans la question, son avis sur la délimitation de la Costière.

Cette Commission, après s'être entourée des documents utiles et avoir visité la région, a saisi le Conseil d'Administration du Syndicat d'un rapport circonstancié.

Le Conseil d'Administration ainsi documenté a, dans sa séance du 3 octobre, adopté à l'unanimité les décisions ci-après.

I. — Géographiquement, la Costière est le plateau qui se termine en falaise à l'est, de Sernhac à Beaucaire ; au sud, de Beaucaire à la Tour d'Anglas et, vers le Nord, en pente douce jusqu'à être recouvert par les alluvions de la plaine du Vistre.

C'est la définition adoptée notamment par Emilien Dumas et les auteurs de « Nimes et le Gard ».

II. — Le terrain le plus caractéristique de ce plateau est le « grès » formé de cailloux roulés rougeâtres de roches siliceuses appartenant au « diluvium alpin ».

La nature de ce terrain et la carte géologique permettent donc de suivre en détail les limites de la Costière géographique, en particulier de préciser la limite Nord, qui, topographiquement, serait moins nette.

III. — Mais à l'intérieur de ces limites, il n'y a pas uniquement des terrains de grès.

Sans parler des terrains sous-jacents que le ravinement a fait apparaître, il s'est déposé dans certaines dépressions du plateau des alluvions quaternaires, marquées sur la carte géologique, notamment le dépôt qui se trouve entre Manduel et Redessan et se prolonge au Nord de Redessan et celui qui se trouve à l'est et au sud de Jonquières. Ces terrains, quoique à l'intérieur

de la Costière géographique, en raison de leur constitution physique défavorable à l'obtention de vins de qualité, doivent être exclus formellement de la Costière viticole.

IV. — Après « l'aire de production » la loi (1) (art. 3) prévoit formellement la question de l'encépagement.

On peut toujours retrouver dans le *grès* de la Costière les mêmes cépages qu'autrefois : Alicante, Carignan, Mourvèdre, Morrastel, Morrastel Fleuri, Œillade, Terret, Clairette, seulement leur proportion relative a été grandement modifiée, Mourvèdre, Morrastel ont fait place à Alicante Bouschet très coloré et surtout à Carignan, au vin d'une belle couleur, plus souple, plus moelleux dont l'extension a certainement amené une amélioration de la qualité. La Clairette occupe toujours une grande étendue des mêmes sols vers Bellegarde ; l'Œillade y donne encore de bons produits.

L'Aramon n'est pas à sa place dans le *grès ;* souvent il n'y produit pas plus que le Carignan et son vin est moins bon ; on ne peut l'exclure pourtant de la liste des cépages apte à produire le vin de la Costière, en raison de la place qu'il y occupe actuellement, mais sa proportion devrait diminuer et être ramenée peu à peu, dans un délai de 20 ans, à 25 o/o au maximum.

Peuvent donc donner le vin de Costière seuls ou en mélange les cépages suivants : Carignan ; Alicante Bouschet ; Morrastel ; Morrastel fleuri ; Grenache ; Œillade ; Terret ; Mourvèdre ; Cinsaut ; Syrah ; Clairette ; Picpouls et Aramon dans les conditions qui viennent d'être indiquées.

Les producteurs directs sont exclus de par la loi.

V. — *Conclusions.* — La délimitation d'une région viticole a pour objet de fixer définitivement l'ensemble des conditions qui assurent au produit obtenu le maintien des qualités qui lui ont valu la réputation dont il a joui dans le passé et surtout dont il jouit dans le présent, et qui sont : l'encépagement, la nature agrologique du sol, plus encore que géologique, le système de conduite de la vigne, la taille et autres opérations culturales. Toute modification à une ou plusieurs de ces conditions entraîne des modifications dans la qualité du vin et par suite porte atteinte à sa réputation. Et c'est pourquoi nous formulons les conclusions suivantes :

1° *La Costière* délimitée correspond en principe aux terrains de *grès* de la Costière géographique.

2° Sont exclus les dépôts d'alluvions quaternaires indiqués ci-dessus.

3° L'encépagement comprendra exclusivement les variétés énumérées plus haut.

4° Les producteurs directs sont exclus.

5° La vigne sera conduite à la taille courte (sauf Syrah).

6° Et les vins devront présenter les qualités de robe, de finesse, de bouquet, caractéristiques, correspondant à une teneur de 10° d'alcool, au moins en année normale.

Le Conseil d'Administration du Syndicat des Costières engage tous les viticulteurs qui remplissent les conditions indiquées ci-dessus à compléter dès cette année leur déclaration de récolte par leur déclaration d'appellation « Costières », pour leur vin ou la partie de leur vin qui y a droit.

Une taxe annuelle de cinquante centimes par hectolitre sera perçue par l'Etat tant qu'une décision judiciaire ne sera pas intervenue.

(1) Loi du 22 juillet 1917, complétant celle du 6 mai 1919.

Il les invite à vouloir bien s'inscrire tous au Syndicat et à envoyer leur cotisation (2 fr. par hectare) au siège, Maison de l'Agriculture, Place Questel Nimes.

Ces fonds seront nécessaires au Syndicat pour obtenir la décision judiciaire indiquée ci-dessus, pour défendre l'appellation de « Costières » contre les usurpations, et pour faire de la publicité en faveur des vins de Costières.

N.-B. — Les viticulteurs des autres régions qui jugent avoir droit à une appellation d'origine et désirent en bénéficier peuvent s'inspirer de ces principes. C'est à eux à prendre l'initiative de compléter dès cette année, avant le 10 novembre, leur déclaration de récolte par la déclaration de cette appellation. »

L. RAVAZ.

LES COCHENILLES DE LA VIGNE

(*Avec une planche en couleurs*)

Depuis quelques années, notre laboratoire reçoit de nombreuses demandes de renseignements relatifs aux Cochenilles et aux moyens de les combattre. C'est qu'en effet, plusieurs espèces favorisées par les conditions climatiques se multiplient intensément et élargissent sans arrêt leur aire de répartition. Tel est le cas de la Cochenille australienne (*Icerya purchasi*) malgré l'acclimatation de son ennemi la Coccinelle australienne (*Novius cardinalis*), des Céroplastes qui infestent nos Figuiers, du *Lecanium* de l'olivier. A maintes reprises des viticulteurs nous ont adressé des sarments ou des feuilles de vigne porteurs de Cochenilles, aussi croyons-nous intéresser les lecteurs du « Progrès Agricole » en leur exposant sommairement la biologie de ces insectes et les moyens propres à limiter leurs dommages.

Les Cochenilles, proches parentes des Pucerons et des Phylloxera, figurent dans l'ordre des Hémiptères ou Rhynchotes que caractérisent un rostre conformé pour la succion et un développement direct, sans métamorphoses. Elles présentent des traits d'organisation spéciaux, peut-être en corrélation avec leur mode de vie.

Les femelles conservent toujours un aspect larvaire (néoténie); en particulier, elles ne possèdent jamais d'ailes. A l'exception de certaines Coccines et de toutes les Orthézines, les femelles adultes se fixent à leur substrat et restent stationnaires ; elles meurent sur leur ponte que recouvrent leur dépouille.

Les mâles, toujours de petite taille, ont un aspect très différent de celui des femelles. Ils possèdent une paire d'ailes. L'absence d'un rostre et l'atrophie du tube digestif les mettent dans l'impossibilité de s'alimenter. Dans beaucoup d'espèces, ils sont inutiles, la reproduction étant assurée par les femelles vierges (*parthénogenèse*).

Les Cochenilles sécrètent des substances variées telles que soie, cire, laque et miellat. La soie et la cire forment souvent, en association avec les mues, une carapace impénétrable sous laquelle se trouve l'insecte.

Sur la Vigne, on a signalé de nombreuses espèces de Cochenilles, la plupart d'entre elles ne s'y rencontrent qu'accidentellement et partant n'ont pour le viticulteur qu'un intérêt documentaire. Nous donnons ci-dessous une liste qui n'a pas la prétention d'être complète. Il serait d'ailleurs très facile de l'allonger, car parmi les Cochenilles les espèces polyphages sont légions et, *a priori*, on peut supposer que beaucoup d'entre elles ont la possibilité de vivre aux dépens de la Vigne.

Diaspines :

Aspidiotus viticola Léon. — Rencontrée sur des ceps de la campagne napolitaine.

Aspidiotus hederae (Vall.). — Espèce très polyphage, exceptionnellement sur la vigne.

Aonidiella aurentii (Mask.). — Espèce très polyphage non signalée en France, à notre connaissance. Parasite surtout les agrumes.

Hemiberlesia camelliae (Sign.). — Très polyphage, accidentellement sur la Vigne.

Targionia vitis (Sign.).— Cochenille grise de la Vigne.

Parlatoria oleae (Colvée). — Très polyphage, non encore signalée en France.

Lepidosaphes ulmi (L.), Kermès coquille, accidentellement sur la Vigne.

Aulacaspis pentagona (Targ.). — Cochenille pentagonale; exceptionnellement ampélophage (voir la planche).

Lécanines :

Saissetia oleae (Bern.). — Cochenille noire de l'olivier, très rarement ampélophage.

Eulecanium corni (Bouché). — Fréquente sur la Vigne.

Eulecanium persicae (Fabr.). — Cochenille oblongue de la Vigne.

Pulvinaria vitis (L.). — Cochenille rouge de la Vigne.

Ceroplastes rusci (L.). — Cochenille du Figuier, rencontrée ça et là sur la vigne.

Coccines :

Pseudococcus adonidum (L.). — Cosmopolite, signalé très exceptionnellement sur la vigne.

Pseudococcus citri (Risso). — Très voisine de la précédente, cosmopolite, comme elle rarement ampélophage.

Pseudococcus vitis (Niedel.). — Cochenille blanche de la vigne.

Rhizoecus falcifer Künck. — Cochenille falcifère.

Monophlébines :

Monophlebus serratulae (F.). — Indiquée à tort comme nuisible à la vigne, elle ne se porte sur les souches que pour y déposer ses œufs. Les larves, peu après leur éclosion, abandonnent la vigne pour aller sur les plantes herbacées dont elles se nourrissent.

Icerya Purchasi Mask. — La Cochenille australienne, très polyphage, passe quelquefois sur la Vigne. A Castelnau-le-Lez, j'ai vu une treille qu'elle avait assez fortement endommagée.

Nous étudierons maintenant avec un peu plus de soin les espèces qui sont vraiment ampélophages.

1. **La Cochenille grise.** — *Targionia* (*Aspidiotus*) *vitis* (Sign.)

Les représentants de cette espèce vivent enfermés dans une coque ou follicule faite de soie, de cire et de dépouilles larvaires.

Le follicule femelle, presque circulaire, ressemble à une huître minuscule fixée à son support par la valve plate. Il mesure en moyenne 2 mm. de diamètre, sa couleur noirâtre ou grisâtre se confond souvent avec celle de l'écorce. Il comprend deux valves, l'une dorsale ou bouclier, la plus robuste, l'autre ventrale ou voile plus mince et blanche. Sur le bouclier, légèrement bombé, on aperçoit une petite écaille à position excentrique qui est formée par les mues larvaires. Cette écaille est d'un noir brillant obscurci par la sécrétion cireuse et soyeuse qui la recouvre en partie et constitue le reste du bouclier. Le voile, entièrement cireux, adhère si fortement à l'écorce que lorsqu'on détache la Cochenille de son substrat il y reste appliqué et apparaît comme une petite tache d'un blanc pur.

La femelle adulte est libre dans la cavité du follicule; elle a, en gros, l'aspect d'un puceron apode, porteur d'antennes tuberculiformes. Pour puiser la sève son rostre doit forcément traverser le voile.

Le mâle, à l'état de larve, a un aspect analogue à celui de la femelle, mais son follicule est ovale et ne mesure guère plus d'un millimètre de long. Le mâle adulte ressemble à un moucheron minuscule pourvu de longues antennes. Sa couleur générale tire sur le jaune brunâtre.

La Cochenille grise a été signalée à différentes reprises dans le midi de la France, surtout dans les Alpes-Maritimes. Elle existe dans toute l'Italie. Elle est connue de la Grèce, de la Sardaigne, de la Dalmatie et de l'Algérie. Elle n'est pas strictement ampélophage, en effet Leonardi, en Italie, l'a récoltée sur diverses espèces de chênes et sur l'arbousier. Elle n'a, à ma connaissance, jamais exercé de graves dégâts.

2. La **Cochenille oblongue**. — *Eulecanium persicae* (Fabr.)

La femelle adulte (voir la planche) a la forme d'une écaille bombée et carénée longitudinalement. Son contour dessine un ovale régulier, interrompu à l'extrémité postérieure par une encoche bien marquée. Sa teinte générale varie du jaune ocreux pâle au brun clair; si on l'examine de près on voit que sa carapace porte un réseau de lignes brunes. Les individus intacts portent à leur périphérie de longs filaments de soie rigide sécrétés par les glandes séricigènes disposées autour du corps. La femelle adulte mesure de 3 à 6 mm. de long sur 3 de large. Le mâle, très rare, joue un rôle insignifiant, la reproduction étant avant tout parthénogenétique.

La Cochenille oblongue possède une génération annuelle. Elle commence sa ponte en mai et la continue en juin. Les œufs se trouvent réunis sous la femelle qui ne devient complètement immobile que dans les derniers jours de sa vie. Les larves qui éclosent peu après la ponte se portent sur les feuilles. Leur développement s'effectue lentement; la première mue ne s'opère que dans le courant d'octobre. Après avoir mué, l'insecte abandonne la feuille et se fixe sur les sarments où il passe l'hiver, ne perdant jamais toute son

activité. Au printemps suivant, il s'accroît très vite ; c'est généralement en avril qu'il subit sa deuxième mue.

C'est alors que l'insecte cause les plus graves dommages. Par les profondes piqûres dont il larde la vigne s'écoule une sève abondante qui, en se mélangeant au miellat, aux excréments sucrés, réalise un milieu très propice au développement de la fumagine ou morphée ou maladie du noir.

On désigne sous ces termes une végétation cryptogamique qui a l'aspect du noir de fumée et qui est formée par les mycéliums de plusieurs espèces. Ces Cryptogames ne sont pas des parasites, mais des saprophytes végétant à la surface des matières sucrées. Néanmoins ils apportent une gêne, parfois considérable, à l'accomplissement des fonctions de la plante. Sur la feuille, ils forment un écran plus ou moins opaque qui ralentit la respiration et la fonction chlorophyllienne. Pour supprimer la fumagine, il suffit de détruire les insectes producteurs de miellat.

L'action nocive des Cochenilles est plus compliquée qu'elle ne le paraît de prime abord Les Coccides, avant chaque aspiration de sève inoculent à la plante une salive toxique qui modifie les tissus végétaux, La preuve en est fournie par de nombreux arbres à feuillage caduque qui conservent plus longtemps leurs feuilles parasitées que leurs feuilles saines. Dès que les insectes meurent, ces feuilles tombent.

Lorsque l'*Eulecanium persicae* est abondant, il se montre redoutable, il « saigne » et intoxique le cep. Ayant la faculté de se fixer sur la souche ou à la base des coursons, il échappe à la taille et se reproduit dans nos vignobles sans être autrement gêné.

Son aire de répartition s'étend sur d'immenses territoires. Toutefois en Afrique et en Amérique du Sud, à ma connaissance tout au moins, la Cochenille oblongue paraît manquer. En France, elle est largement répartie. Les régions humides semblent plus favorables à sa multiplication. Elle a causé des dégâts appréciables surtout dans le Médoc. Dans le midi méditerranéen, elle n'est point rare, mais son action demeure presque toujours négligeable.

Cette espèce, très polyphage, s'attaque à quantité de plantes ligneuses. Citons, entre autres, la vigne, la glycine, le rosier, le prunier, le poirier, le pêcher, le mûrier. Fort heureusement, de nombreux insectes parasites vivent à ses dépens. Les Bêtes à Bon Dieu ou Coccinelles à sept points, les Chilocores en sont friands. Les Forficules ou Perce-oreilles en mangent les œufs et les larves. Les larves de plusieurs espèces d'Hyménoptères et de Diptères se développent soit dans le corps soit sous le corps des Cochenilles jeunes ou adultes.

Pour lutter contre l'*Eulecanium persicae* on use d'un procédé très efficace. Vers la fin de l'hiver, on badigeonne les ceps avec le mélange dont voici la composition :

Chaux vive..............................	20 kg.
Huile lourde	5 kg.
Eau....................................	75 litres

A la chaux éteinte avec un peu d'eau et réduite en poudre, on ajoute l'huile lourde et l'on remue vigoureusement le mélange. Quand la chaux s'est bien imprégnée d'huile on étend la masse jusqu'à 100 litres. Il est économique de remplacer l'huile lourde par de l'huile usagée d'auto. Le badigeonnage se fait au pinceau raide ou à la brosse.

L'*Eulecanium corni* ou Cochenille du Cornouiller qui lui aussi s'attaque fréquemment à la vigne a été confondu maintes fois avec l'espèce précédente. Il s'en distingue par sa carapace moins oblongue, plutôt en calotte qu'en coque de navire. Sa biologie se superpose, à quelques détails près, à celle de l'*Eulecanium persicae ;* reproduction parthénogenétique en mai, les larves se portent sur les feuilles ; mais en octobre lorsqu'elles les quittent pour se fixer sur les rameaux, elles ont déjà subi leur deuxième mue. En bref, espèce très polyphage et cosmopolite. On applique contre elle les mêmes procédés de lutte que contre l'*Eulecanium persicae.*

3. **La Cochenille rouge**. *Pulvinaria vitis* L.

La femelle adulte se présente comme un bouclier convexe, à contours irréguliers, plus étroit en avant qu'en arrière, avec une échancrure profonde à l'extrémité postérieure. Des sillons en plis transversaux parcourent la face dorsale. La teinte générale tire sur le brun-rougeâtre parsemé de taches noires. L'insecte adulte mesure de 4 à 6 mm. de long.

Le mâle, diptère, de petite taille n'a rien de bien spécial. Il apparaît toujours en grand nombre. Ses stades larvaires ressemblent à ceux de la femelle, mais sont plus petits et plus allongés.

En mai, début de juin, la femelle fécondée effectue sa ponte qui se présente, sous elle, à la manière d'un coussinet blanc et cotonneux. Les œufs ovoïdes, au nombre de plusieurs centaines et d'une teinte rose chair sont enveloppés par une cire floconneuse qui donne à la ponte son aspect particulier. Après une incubation de quelques jours ils éclosent. Les larves nouveau-nées restent un certain temps sous le corps de leur mère ou dans le coussinet ovigère ; puis elles émigrent sur les feuilles et les sarments. Dans leurs premiers âges, les larves ont une segmentation bien nette. A la fin de l'été elles présentent un dimorphisme assez accusé ; les unes petites et allongées engendrent les mâles, les autres plus grosses et circulaires donnent les femelles.

Les mâles, adultes en octobre, fécondent les femelles et meurent peu après avoir accompli leurs fonctions génésiques. Les femelles passent l'hiver fixées aux sarments et graduellement, tout en s'accroissant, elles se modifient beaucoup. Leurs pattes et leurs antennes s'atrophient, leur segmentation s'efface. L'insecte se transforme en une sorte de sac plein d'œufs.

La présence de la Cochenille rouge s'accompagne, presque toujours, de fumagine.

Contrairement à l'opinion des anciens auteurs, on identifie aujourd'hui la Cochenille rouge de la vigne à *Pulvinaria betulae.* Il s'agit donc d'une espèce polyphage vivant sur les arbres les plus variés : Rosacées ligneuses, peupliers, saules, aulnes, etc...

Pulvinaria vitis a été signalée dans toute l'Europe viticole. Elle abonde surtout dans les régions septentrionales et a été introduite aux Etats-Unis d'Amérique.

De nombreuses Coccinelles, Hyménoptères et Diptères vivent à ses dépens. Une petite Guêpe, *Celia troglodytes* approvisionne son nid avec des larves de Pulvinaires préalablement paralysées à coups d'aiguillon venimeux.

Actuellement, cette Cochenille commet peu de dégâts. Elle est moins commune qu'autrefois. Tandis qu'elle prospérait sur les treilles à longs

rameaux, elle a peine à se maintenir sur nos souches taillées annuellement.

Pour s'en débarrasser, on peut recourir soit à l'écrasement des femelles qui restent, après la taille, à la base des sarments, soit à l'écorçage seul ou suivi d'un badigeonnage avec la bouillie indiquée à propos de l'*Eulecanium*.

4. **La Cochenille blanche.** *Pseudococcus* (*Dactylopius*) *vitis* (Niedel.)

La femelle adulte, moins dégradée que celle des espèces précédentes, conserve toujours sa mobilité et sa segmentation. La cire blanche et pulvérulente qui la recouvre masque sa teinte jaune-rosé. Elle porte de chaque côté du corps dix-sept prolongements cireux ; caractère qui permet de la séparer facilement des *Pseudococcus adonidium* et *citri* qui lui ressemblent beaucoup. Elle mesure, en moyenne, 4 mm. de long sur 2 de large.

Le mâle est très grêle, il ne dépasse guère 1 millimètre de long ; ses ailes, bien développées, dépassent l'extrémité de l'abdomen (voir la planche).

Cette espèce compte plusieurs générations annuelles ; on lui en connaît deux en France et trois ou quatre en Afrique du Nord.

La femelle fécondée dépose ses œufs en plusieurs fois. Ses pontes successives, qu'elle abandonne sans leur accorder aucun soin, forment de petits paquets cotonneux particulièrement nombreux au revers des feuilles.

Les Cochenilles blanches passent l'hiver sous l'état de larve ; elles deviennent adultes vers la fin juin. C'est alors qu'elles engendrent une nouvelle génération qui termine son évolution à la fin août. De ses œufs sortent les larves hivernantes qui s'abritent sous les écorces ou sur les racines du cep.

Le *Pseudococcus vitis* paraît strictement inféodé à la vigne, sur tous les organes de laquelle il peut vivre ; les raisins eux-mêmes ne sont pas à l'abri de ses atteintes. Notons en passant que les insectes exclusivement ampélophages sont peu nombreux ; le Bupreste *Agrilus derasofasciatus* et le Longicorne *Callidium unifasciatum* communs sur les lambrusques sont rares sur nos vignes cultivées ; l'Altise, comme vient de le montrer Picard, n'est qu'une variété de l'*Haltica lythri* et le Gribouri est considéré comme une simple variété du *Bromius obscurus* de l'épilobe.

En France, la Cochenille blanche a fait quelques dégâts dans les vignobles du Midi méditerranéen. Ce n'est pas une espèce indigène, elle nous vient du proche Orient où elle est connue depuis l'antiquité. Les Anciens la mentionnent dans plusieurs de leurs écrits, indiquant la nature de ses ravages et les moyens de la combattre. Elle est répandue en Palestine, en Syrie, en Tunisie, en Algérie, à Rhodes, dans la plupart des îles grecques et en Italie.

En Palestine, les individus souterrains associés à un Champignon Saprophyte (*Bornetina corium*) provoquent une curieuse affection connue sous le nom de maladie de Jaffa. Elle a été étudiée par Mangin et Viala. Sous les piqûres de l'insecte, les racines laissent sourdre de la sève qui, en humectant la terre avoisinante, permet aux spores de *Bornetina* de germer. Il se forme alors autour des racines un stroma mycélien feutré qui emprisonne les Cochenilles. Les racines ainsi enveloppées dépérissent et au bout de trois ou quatre ans la vigne elle-même peut mourir. Les insectes qui remontent à la surface du sol entraînent avec eux des spores dont ils assurent la dissémination.

Aux traitements indiqués précédemment, on pourra adjoindre la désinfection du sol soit par le sulfure de carbone (injecté avec le pal), soit par le

paradichlorobenzène en cristaux enterrés au voisinage (jamais au contact) des racines, à raison de 10 à 20 grammes par souche.

Une Coccinelle d'origine australienne, le *Cryptolaemus Montrouzieri* qui se nourrit exclusivement de Cochenilles s'attaque aux œufs, aux larves et aux adultes du *Pseudococcus vitis*. Cette Coccinelle a été acclimatée avec succès en France, dans les Alpes-Maritimes ; en Algérie son introduction en voie de réalisation s'annonce favorablement.

5. **La Cochenille falcifère.** — *Rhizoecus falcifer* Künck.

La femelle adulte a un corps allongé nettement segmenté (voir la planche), portant à son extrémité postérieure une incisure médiane et deux tubercules latéraux. Elle est recouverte d'une toison de cire blanche d'aspect cotonneux qui cache sa teinte fauve-ferrugineux. Les antennes, bien développées, portent sur leur dernier article des poils caractéristiques en forme de faucille. Aucun vestige d'yeux.

La femelle, à maturité, est plus ou moins gonflée et déformée par les œufs qu'elle contient. Elle mesure environ 2 mm. 5 de long sur un peu plus d'un millimètre de large. Elle reste toujours mobile et ne se fixe pas sur sa ponte.

Le mâle est inconnu.

La Cochenille falcifère vit sur les racines et les radicelles de beaucoup de plantes. Elle fut trouvée pour la première fois, en 1878, à Paris, par Künckel d'Herculais sur les racines d'un Palmier du genre *Seaforthia*. Elle a été retrouvée sur la vigne, le liseron, sur de nombreux palmiers. Elle épuise lentement les plantes qu'elle parasite et qui finissent par mourir.

En Sicile, les dégâts sur la vigne sont fréquents. Elle forme sur les racines de petites colonies en amas cotonneux. En Algérie, les vignes succédant à l'arrachage des Palmiers sont souvent infestées par le *Rhizoecus*. A Montpellier, la Cochenille falcifère a été trouvée par Picard sur des palmiers, jamais sur la Vigne.

Pour lutter contre cette espèce, il faut recourir à la désinfection du sol et éviter de complanter un champ en vignes immédiatement après l'arrachage des palmiers.

Pierre P. Grassé
Chargé de cours à l'Ecole Nationale d'Agriculture.

UTILISATION DES RAISINS
A DES PRODUITS AUTRES QUE LE VIN (1)

La Confédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est a bien voulu me demander de vous parler de l'utilisation des raisins à des produits autres que le vin. Je fais appel à toute votre indulgence pour le vigneron qui ose venir traiter devant vous une question aussi ancienne que complexe et qui de nos jours a été étudiée et mise

(1) Rapport présenté à l'Assemblée générale de la Fédération des Sociétés d'agriculture du Midi et du Sud-Est, à Nîmes, le 21 novembre 1927.

au point par des techniciens distingués dont vous connaissez tous les intéressants travaux, qui nous permettent de dire aujourdhui que les raisins peuvent être utilement employés à des usages autres que le vin et trouver de ce fait des débouchés appréciables sous des formes les plus variées.

I° Raisins de table frais en encourageant la consommation de luxe ou courante, en lui offraut des variétés hâtives et tardives bien appropriées au goût des différentes clientèles et en prolongeant leur conservation au moyen du froid.

En créant des stations climatiques spécialement aménagées pour y suivre des cures de raisins de plus en plus conseillées et pour l'application desquelles nous sommes malheureusement devancés depuis de nombreuses années par l'Allemagne et la Suisse.

2° Concentration des jus de raisins pour obtenir :

A. — Des sirops de raisins pouvant être consommés dans tous les usages des produits dits « *Vins sans alcools* » tant au point de vue thérapeutique que par les abstinents et tempérants comme boisson courante additionnée d'eau ordinaire ou d'eau de seltz ; ou un mélange avec des apéritifs, etc., etc.

B. — Gelées de raisins qui pourraient concurrencer nos meilleures confitures et également servir en thérapeutique.

C. — Chaptalisation, édulcoration des vins et eaux-de-vie, mistelles, vins de liqueurs français, préparations des apéritifs divers, etc., etc.

D. — Pâtes et bonbons fondants obtenus par une concentration plus accentuée.

E — Concentration du raisin tout entier pour obtenir des marmelades qui par leur qualité, leur valeur alimentaire de premier ordre autant que par leur prix, peuvent lutter avec avantage contre les confitures courantes. La marmelade de raisin devrait être en France la confiture populaire.

Loin de nous la prétention de vous décrire les différentes méthodes à suivre pour arriver à produire ces raisins et les diverses transformations des jus de raisins ; nos Maîtres en viticulture et en œnologie L. Ravaz, Degrully, Roos. L. Semichon, J. Ventre, Astruc, Vincens, Hugues et bien d'autres encore dont les ouvrages sont universellement connus, nous ont éclairés à ce sujet. Quant à la valeur des raisins et des jus de raisins au point de vue de leur action hygiénique et curative, M. le Docteur Vires, professeur à la Faculté de Montpellier,

nous a donné des précisions à ce sujet dans son remarquable rapport au Congrès de la Viticulture en juin dernier à Montpellier.

Des ingénieurs parmi lesquels M. Barbet, ancien Président des Ingénieurs civils de France, nous ont décrit les appareils nécessaires à la production économique des produits recherchés.

Il semble donc facile à première vue d'essayer de lancer ces produits si intéressants pour l'alimentation et la thérapeutique ; mais... dans la loi de Finances du 19 juillet 1880 l'article 23 est ainsi conçu :

« Sont compris sous la désignation de glucose tous les produits « saccharins non cristallisables, quels que soient leurs degrés de con- « centration, et la matière dont ils sont extraits. Ces produits sont « taxés comme glucose à moins qu'ils ne soient exportés ou employés « à la fabrication des bières ».

Le décret du 19 août 1921 fixe à 10 o/o le maximum de concentration des moûts.

Donc impossible d'envisager la concentration des jus de raisins sans une législation nouvelle relative à la concentration des moûts et de leurs dérivés.

Cette loi devrait être conçue dans le plus large esprit de conciliation en tenant compte des intérêts particuliers à certaines régions, mais surtout dans l'intérêt général de la viticulture française.

Cette importante question a été de tout temps remise à l'ordre du jour chaque fois que la surproduction nous a menacés, pour être aussitôt délaissée dès que la période de mévente est passée.

En 1922, la récolte de 70.000.000 d'hectolitres a été consommée dans des conditions normales malgré l'importation de 3 millions d'hectolitres de vins étrangers, mais cette consommatian a été effectuée à des prix très bas 35 à 40 francs l'hectolitre à la propriété qui rendraient la situation encore plus pénible aujourd'hui. Les années suivantes le problème de l'utilisation des raisins a été étudié sous toutes ses formes. La plupart des groupements agricoles ont mis cette question à leur ordre du jour en étudiant le pour et le contre. L'Office agricole régional du Midi considérant qu'il était de la plus sage prévoyance de ne pas se laisser prendre au dépourvu par les crises futures éventuelles dont personne ne peut nier le retour, a réuni une Commission de l'utilisation des raisins de vendange et des moûts composée de techniciens éminents et de quelques praticiens pour réunir une documentation complète sur ces questions et établir dans quelles mesures, et dans quelle voie de préférence, des essais pourraient être subventionnés par l'Office ; aujourd'hui la voilà encore retombée dans l'oubli et je viens avec notre Président M. Castel de la

Reille vous supplier (comme il l'écrivait dans le *Progrès Agricole et Viticole* du 6 juin 1926) de ne pas abandonner les études déjà entreprises parce que le cours des vins était rémunérateur et vous dire comme lui : « Nous restons quand même sous la menace de la surpro- « duction et si ce spectre s'éloigne de nous pendant quelque temps par « suite d'intempéries ou d'accidents, il ne reste pas moins dressé « contre nous. Si nous n'avons pas trouvé le moyen de l'abattre pen- « dant cette nouvelle période, il nous étouffera quand la production « sera entière ».

Admettrons-nous que la consommation ait une puissance d'absorption suffisante pour engloutir à un prix rémunérateur pour la production une nouvelle récolte de 70 à 80 millions d'hectolitres, qui pourrait même être dépassée étant donné que depuis 1923 des plantations nouvelles ont été encouragées par les hauts prix, la création de caves coopératives qui rendent de si grands services à la Viticulture, mais qui comme corollaire ont facilité la création de nouveaux vignobles je vous citerai certaines communes qui ne possédaient pas une vigne, pas une cave, où il s'est créé des coopératives qui récoltent aujourd'hui 1500 à 2.000 hectolitres et espèrent en récolter 10.000 et plus encore dans quelques années ; enfin par des plantations d'hybrides qui ont étendu l'aire de la vigne et qui permettent de récolter de la boisson sous des climats où il eût été impossible de voir mûrir nos cépages français. J'estime personnellement que l'écoulement d'une pareille récolte serait difficile à un prix rémunérateur surtout dans le cas où plusieurs années normales se succèderaient. Donc menace de surproduction.

Pourquoi en ce cas ne pas essayer de tirer parti au maximum de nos raisins abondants aujourd'hui, surabondants demain en essayant d'en faire autre chose que du vin ; la voie du moindre effort n'est pas toujours la meilleure... Travaillons la question, cherchons la solution du problème ?

Il faut éviter avant tout une faillite possible de la viticulture française, qui fait vivre des millions de terriens principalement dans nos régions méridionales, où quoi qu'on en dise les autres cultures et les céréales en particulier ne sont que jalousement productives du fait de leur climat qui, par contre, est spécialement favorable à la vigne. Nous devons tout faire pour que vive cette branche de notre agriculture et pour contribuer au relèvement de notre fortune nationale par l'amélioration de notre crédit à l'étranger en y exportant des produits recherchés par les nations les plus sèches, qui ne veulent pas demander à notre bon pinard l'énergie, les finesses et les joies que par tempérament peut-être, elles sont incapables de percevoir.

Pourquoi nous borner à vouloir faire avec nos raisins seulement des boissons alcooliques ? croyez-vous que si avec le blé on ne faisait que du pain de ménage la consommation de farine serait la même qu'avec les pains de luxe, les produits de régime, les pâtisseries, les pâtes alimentaires, etc., etc.?

La science nous a donné les moyens de tirer la quintescence des sous-produits de la vinification que nous exploitons librement. La science met à notre disposition tous les enseignements pour transformer nos raisins en produits alimentaires et hygiéniques autres que le vin, qui pourraient décongestionner le marché des vins et par leur admission dans les pays secs, contribuer au relèvement de la situation financière de la France. Nous assumerions une grave responsabilité si nous n'unissions pas tous nos efforts pour, après accord entre tous les viticulteurs de France, réclamer une législation rendant pratiquement possible la concentration des moûts pour l'utilisation des raisins à des produits autres que le vin, assurant ainsi des débouchés nouveaux à la viticulture française menacée de surproduction en contribuant par leur exportation au relèvement de notre fortune nationale.

Comme conclusion de son rapport M. Joubert a soumis à l'Assemblée le vœu suivant, qui a été adopté à l'unanimité :

La Fédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est :

Considérant que la législation actuelle est une entrave à la production et à l'utilisation des moûts concentrés et autres produits dérivés ;

Considérant que ces moûts et leurs dérivés pourraient être utilisés sous des formes les plus variées qui permettraient à la viticulture française des débouchés nouveaux et une exportation certaine dans les pays à régime sec ;

Considérant qu'il est logique de substituer au sucre de betterave le sucre du raisin en vue de la chaptalisation et de l'édulcoration ;

Considérant que la valeur alimentaire des sirops, confitures de raisins est indiscutable ;

Emet le vœu :

Que la législation soit modifiée de façon à permettre la production et l'utilisation des moûts concentrés sous toutes leurs formes.

F. Jaubert,
Président de la Société d'Agriculture du Var
à Draguignan.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours-exposition des vins du Beaujolais. — Ce concours, organisé par l'Union horticole, le Comice agricole et la Fédération des syndicats de défense du Beaujolais aura lieu à Villefranche, le dimanche 4 décembre, salle de l'Hôtel Terminus. A midi, banquet des 2 bouteilles, sous la présidence de M. E. Bender, député et président du Conseil général du Rhône.

Exposition des Vins Nouveaux de la Bourgogne et Vente des Vins fins des Hospices de Beaune. — L'exposition des vins de la Bourgogne groupait, cette année, près de 2.000 bouteilles. Voici l'appréciation du jury :

« En 1927, la fraîcheur de la fin de l'été retarda la maturité que les pluies « du début de septembre faillirent même compromettre.

« Une reprise du beau temps heureusement survenue, permit de sursoeir « à la récolte et, les vins nouveaux, vendangés tardivement, sont caractérisés par une complète franchise de goût, une couleur suffisante, de la « finesse et du bouquet,

« Le jury se plaît à reconnaître cet ensemble de mérites à la récolte 1927.

« Les vins blancs fins, fort bien réussis, possèdent avec un beau degré d'alcool, un parfum agréable et distingué.

« Cette même appréciation s'applique aux vins de Chablis et du Mâconnais, « ainsi qu'aux vins blancs de crus secondaires.

« Les vins du Beaujolais, de la Côte Chalonnaise, de la Côte-d'Or, du Mâconnais, de l'Yonne, représentés à l'Exposition par de nombreux échan- « tillons, ont été appréciés par le Jury, qui a pu constater leurs mérites.

« La qualité des vins ordinaires et grands ordinaires donne également « satisfaction.

« L'importance de la récolte 1927 semble devoir être au-dessous de la « moyenne. »

La vente des vins fins des hospices de Beaune a donné les résultats suivants :

Vins rouges : 109 pièces et 2 feuillettes (250 hectos 80) ont fait un total de 326.575 francs.

Vins blancs : 20 pièces et 3 feuillettes, ensemble 70.775 francs.

Eaux-de-vie de Marc de 1926 : 11 hectos 1,0, ensemble 27.018 francs.

Chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée.

AGENDA P.-L.-M. pour 1928.

L'Agenda P.-L.-M. pour 1928 va paraître incessamment. Si vous désirez vous en assurer un exemplaire (son prix est de 10 francs) retenez-le, dès maintenant, chez votre libraire ; plus tard, vous n'en trouveriez plus. Vous vous le procurerez aussi dans les agences, bureaux de ville, gares et grands trains du réseau P.-L.-M., ainsi que dans les agences de voyages et les grands magasins de nouveautés à Paris. Vous pouvez également le recevoir à domicile, par envoi recommandé, en adressant à cet effet au Service de Publicité de la Cie P.-L.-M., 20, boulevard Diderot, à Paris, un mandat-poste

de 12 francs 65 pour la France, de 17 francs 50 pour l'étranger. Tous les bibliophiles savent que l'Agenda P.-L.-M. est un ouvrage d'une présentation artistique, littéraire et typographique irréprochable. L'édition de 1928 contient seize illustrations hors texte en couleurs qui, à elles seules, valent plus que son prix ; douze cartes postales en héliogravure y ajoutent encore. Ces compositions et les chroniques, contes, nouvelles, légendes qu'elles accompagnent et qui s'ornent en outre d'une suite nombreuse de pothographies et de dessins, sont l'œuvre d'excellents artistes et écrivains.

BULLETIN COMMERCIAL

Déclarations de récolte

Résultats totaux des quatre départements gros producteurs

Voici pour les *quatre départements méridionaux* gros producteurs, les résultats des déclarations de récoltes d'après les chiffres officiels :

	Année 1926		Année 1927	
	Récolte	Stocks	Récolte	Stocks
Hérault.	10.216.477	216.931	11.141.714	185.196
Gard....	3.193.987	58.517	4.805.886	30.818
Aude....	5.428.973	136.825	4.941.402	116.435
Pyr.-Or.	3.124.014	35.553	3.242.711	33.117
Totaux..	21.963.451	447.826	24.131.713	365.556

Différence en *plus* pour récolte 1927. 2.168.262 hectos
Différence en *moins* pour les stocks. 82.260 hectos

La moyenne de la récolte des cinq dernières années a été de 26.647.817 hl.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les affaires de gros à gros, traitées dans les Entrepôts parisiens, continuent à être peu importantes. Quelques demandes qui se sont produites en vins blancs à hauts degrés ont pu être satisfaites, mais à des prix fermement tenus, comme ils le restent en généralement pour les vins de belle qualité. En ce qui concerne les marchandises courantes, on note toujours un peu de faiblesse : des vins rouges du Midi 7° ont été offerts à 175 fr. ; des 8° de 175 à 220 fr. ; des 9° de 200 à 220 fr. Des Algérie 9° l'ont été à 225 fr. En vins blancs du Midi, on a proposé quelques parties à 200 fr. ; des provenances d'Algérie de 235 à 260 fr. en vins de 1926. Des vins blancs d'Espagne, vieux également, ont été offerts de 250 à 255 fr. ; ceux récoltés cette année passent pour être excellents. Tous ces prix pour l'hecto nu, sur gares de Paris, et suivant qualités, bien entendu.

Les clients font de petites demandes qu'ils renouvellent assez souvent ; mais escomptant toujours une baisse des prix, que certains leur font espérer, ils continuent à n'acheter qu'au jour le jour. On trouve affichés dans Paris des vins rouges 8°, de 2 fr. 40 à 2,70 le litre ; des 8°5 à 2,45 ; des 9° de 2,60 à 2,90 ; des 10° de 2,75 à 3,30. On voit que ces prix sont assez divers. On pourrait peut-être même rencontrer des détaillants vendant au-dessous des conditions indiquées, car on trouve des fournisseurs livrant à des taux très bas.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 21 novemb.	Cours du 28 novemb.
8°	Vins nouveaux	Vins nouveaux	Vins nouveaux
8 à 9°	Aramon	Aramon 14,50 à »» fr.	Aramon
9 à 10°	17,00 à 18 fr. 00	le degré	14 à 15,50
11°	le degré	Costières 16,50 à 18 fr.	Costières
11 à »		le degré	16 à 17 fr. 50
Costières			le degré
Rosé, Paillet, gris	18 à 19 fr. le d.	«	»
Blanc Bourret		17 fr. 50 le d.	Clairettes 17 fr. le d.
Blanc Picpoul			

Du Syndicat régional des vignerons du Sud-Est (Maison de l'Agriculture, place Questel, à Nimes).

Cave Coopérative de St-Maurice, de Cazevieille, du 25 vovembre, 88 hectos, vin rouge 7 degrés 6, à 115 fr. l'hecto, nu, pris en cave.

Cave Coopérative de Lédignan, du 26 novembre, 350 hectos de lie liquide, à raison de 48 fr. l'hecto et 330 kilos de tartre, à raison de 550 fr. les 100 kilos.

Cave Coopérative de Combas : 75 hectos environ, alcool de marc, récolte 1927, à 835 fr., à 100 degrés.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 22 novemb.	Cours du 29 nov.
8°1/2	Vins nouveaux		Vins nouveaux
9°		8 à 10°5	8 à 10°
10°	145 à 180 fr.	115 à 170 fr.	105 à 170 fr.
11°			
Rosé	180 à 190 fr.		
Blanc de blanc	180 à 200 fr.		15,50 à 17 fr. le d.

— Vente de vins signalées au Bureau du Syndicat régional de Montpellier-Lodève :

Jacou : 200 hectos, rouge, 8°8, 155 fr.; 135 hectos, 9°3, 145 fr. Frontignan : 470 hectos, rouge, 11°, 198 fr.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 23 novembre 1927.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés 5, de 115 à 170 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés 15 à 16,»» le d.; blanc, 9 à 11°0 16 à 17 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

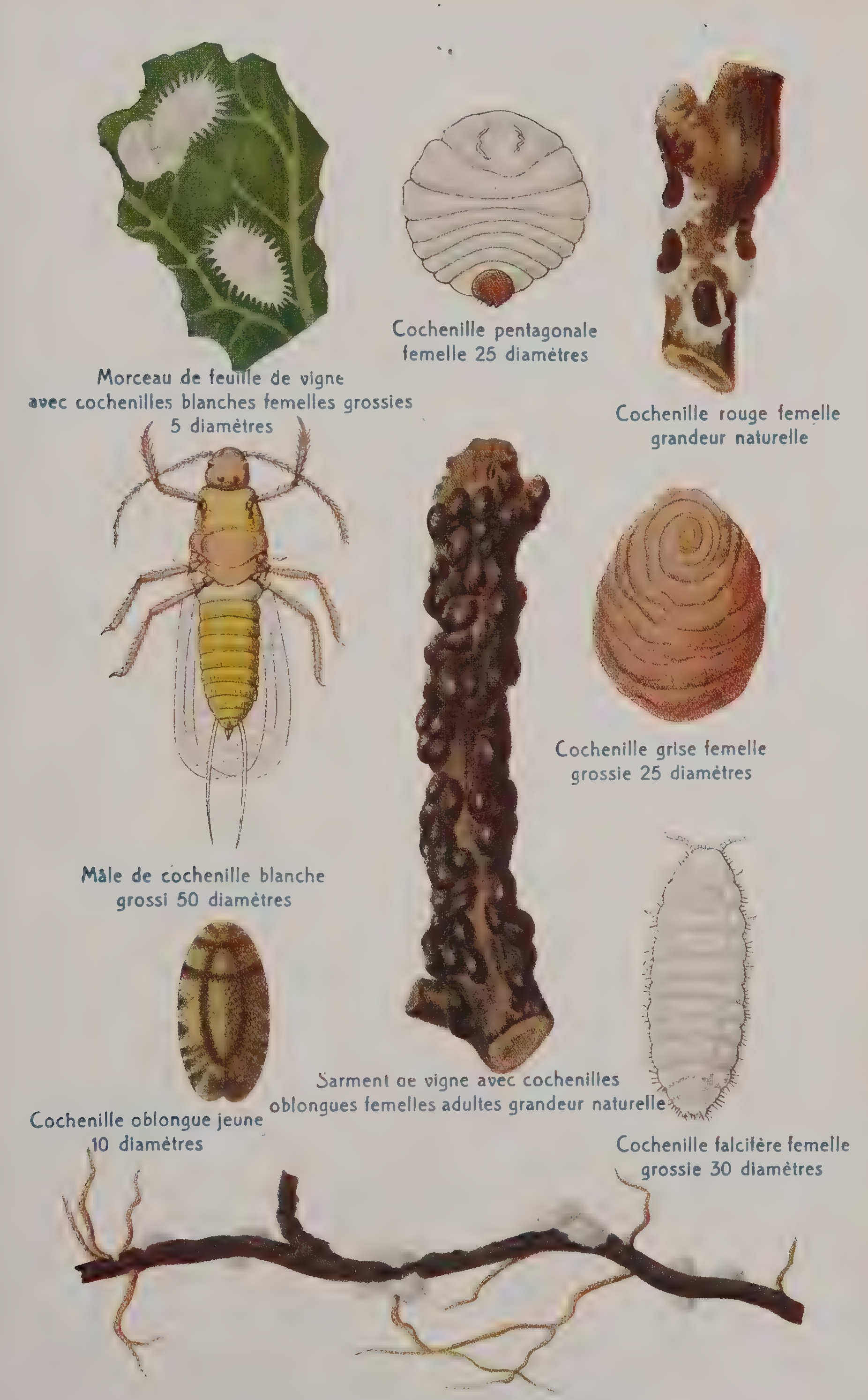
— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 18 nov.	Cours du 25 novemb.
8°	Vins nouveaux		Vins nouveaux
9°			
10°	150 à 180 fr.	8° à 12° 120 à 170 fr.	7°5 à 11° 105 à 180
11°			
Vins rosés 8°	160 à 190	16 à 17 fr.	15 à 16 fr.
Vins blancs	200 à 220	16,50 à 18 fr.	15 à 18 fr. 50

Béziers. — Le bureau du Syndicat régional de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.), porte à la connaissance de ses adhérents, les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées.

Béziers : Un lot vin rouge, 1200 hectos, 9 degrés 5, à 140 fr. l'hectos ; Capestang : Un lot vin rouge, 1900 hectos, 9 degrés 2, à 140 fr. l'hecto ; Corneilhan : Un lot vin rouge, 300 hectos, 10 degrés, à 158 fr. l'hecto ; Laurens ; Un lot vin rosé, 360 hectos, 9 degrés 8, à 170 fr. l'hecto ; Pouzolles : Un lot vin rouge, 860 hectos, 10 degrés 5, à 160 fr. l'hecto ; Servian : Un lot

Supplément du
Progrès agricole et viticole



COCHENILLES DE LA VIGNE

vin rouge, 2.000 hectos, 10 degrés 2, à 165 fr. l'hecto ; Pouzolles : Un lot vin rouge, 200 hectos, 9 degrés 2, à 140 fr. l'hecto ; Vendres : Un lot vin rouge, 200 hectos, 9 degrés, à 140 fr. l'hecto ; Villeneuve : Un lot vin rouge, 200 hectos, 9 degrés, à 137 fr. l'hecto ; Servian : rosé, 110 hectos, à 9 degrés 8, 180 fr. l'hecto.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 20 au 26 novembre 1927 :
Récolte 1927. Vins rouges, de 7,0 à 10°, de 100 à 155 fr. ; bourrets et picpouls, 16,50 à 17 fr. 50 ; clairettes, 18 à «» fr. ; rosés, 15 à 16 fr.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 27 novemb. Vins rouges, de 9 à 12°, de 140 à 200 fr.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 17 nov.	Cours du 24 novemb.
—	—	—	—
7 à 8°	Vins nouveaux		Vins nouveaux
8 à 9°		»	«
9 à 10°	145 à 175 fr.	7°5 à 11° 125 à 185	7°5 à 11° 110 à 180
10 à 11°			
11° et au-dessus		Corbières 12° 205 fr.	12° 205 fr.

Syndicat régional de Narbonne. — Le Bureau du Syndicat régional des Vignerons de Narbonne porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées.

Coursan, 200 hl. 7°9, 130 fr.; 215 hl. 8°7, 150 fr.; 190 hl. 8°7, 150 fr.; 190 hl. 7°8, 427 fr.; 100 hl. 8°5, 135 fr.; 200 hl. 8°3, 140 fr.; — Peyriac-de-Mer, 180 hl. 12 degrés, 205 fr.; 130 hl. 12°3, 210 fr. l'hecto nu suivant degré, couleur, distance et conditions de retiraison.

Carcassonne.— Semaine du 20 au 26 novembre 1927 :
Récolte 1927. 15,00 à 16 fr. 50 le d.

Lézignan (Aude). — **Cours des vins du Minervois et de la Corbière.** — Récolte 1927 :
Minervois 9 à 12°, 145 à 203 fr. ; Corbières 10 à 12°, 165 à 203 fr. ; l'hecto.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 19 nov.	Cours du 26 novemb.
—	—	—	—
8°	Vins nouveaux	»	Vins nouveaux
9°	140 à 195 fr.	8 à 11°	
10°			8 à 11°
11°		120 à 170 fr.	120 à 170 fr.
11 à 12°			l'hecto
12 à 13°			

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins pour le marché du 23 novembre :

Région. — Récolte 1927 : rouge, 9 à 11°5, 15,50 à 16,50 le degré blanc, 9 à 11°5, 17,50 à 18,50 le deg. ; rosé, 9 à 11°, 16,50 à 17 fr. le deg., suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus, prix à majorer de 90 fr. chez le détaillant.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — On nous signale un mouvement d'affaires, encore peu important, sur les vins de 1927, particulièrement dans la région du Médoc et dans celle de Bloye et de Bourg, ces ventes portent surtout sur les vins rouges. Les cours pratiques au vignobles pour les vins ordinaires rouges sont de 1.800 à 2.000 francs le tonneau nu et pour les blancs de 1.800 à 2.000 francs. Pour les vins de 1926, demandes rares. Les

prix des rouges sont de 2.400 à 2.600 francs et pour les blancs de 2.300 à 2.600 francs.

On nous écrit d'autre part :

« En ce qui concerne les vins communs, la campagne a débuté à 170 fr. le degré tonneau (de 9 hectos). Puis on a offert 160 francs. Mais ces cours sont mauvais car on ne fait aucune affaire. Le commerce ne bouge pas croyant de trop s'aventurer en achetant juste au jour le jour ce dont il a besoin.

Je n'ai je crois de ma vie vu un marché aussi froid après récolte ou habituellement le commerce achetait toujours.

Si en tenant compte de la valeur dépréciée de l'argent on donne 1.700 fr. le tonneau 10°, cela représente le prix de 300 francs d'avant-guerre, prix qui ne paraissait nullement exagéré et qui était souvent dépassé dans les années peu abondantes comme 1927. »

Fédération du Var. — La Tavernaise, Tavernes : 800 hectos, 10 degrés 5, à 180 fr. l'hl. — Le Trait d'Union, Vinon : 1.000 hl., à 175 fr. — Coopérative Vinicole, Besse-sur-Issole : 130 hl. 10°25 à 190 fr. ; 270 hl. 10°85 à 175 fr. ; 1.200 hl. 10°85 à 176 fr. — Coopérative Vinicole, Cotignac : 280 hl. Jacquez à 316 fr. ; 600 hl. rosé à 210 fr. — La Bourgade, Pignan : 700 hl. rouge 11°4 à 192 fr. ; 240 hl. Jacquez 12°2 à 285 fr. ; 350 rosé 11°8 à 215 fr. — La St-Cyrienne, St-Cyr-sur-Mer : 160 hl. rouge s. g. d° à 180 l'hl.

Fédéraralion en Vaucluse. — Coopé des Joncquières, L'Isle-sur-Sorgues : 16/11. — 114 hl. eau-de-vie de marc à 860 fr. les 100 degrés.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Coopérative Vinicole, Velaux-Coudoux : 120 hl. rouge 11° à 18 fr. le degré enlèv. immé. ; 400 hl. rosé s. g. d° à 200 fr. enlèv. fin déc, ; 235 hl. rouge 10°8 à 17 fr. le degré.

Fédération du Var. — La Canetoise, Le Canet des Maures : Récolte 1927 : vin rouge : 6.173 hl. ; vin blanc : 220 hl. ; vin rosé : 300 hl. Vendu ou réservé : 1.880 hl. Reste à la vente : 4.823 hl. rouge ; 190 hl. blanc. — La Dracénoise, Draguignan : Récolte totale : vin rouge foncé 11° : 4.700 hl. ; vin rosé, 200 hl. ; vin blanc, 150 hl. soit : 5.100 hl.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Les convocations et l'ordre du jour de l'Assemblée Générale du 8 décembre, qui sera tenue à Aix, seront adressés directement par le Président à tous les intéressés.

Le Secrétaire : A. GRANIER.

SAÔNE-ET-LOIRE. — **Mâcon.** — La tendance est assez ferme sur les vins blancs, surtout sur les vins fins pour les rouges, la demande est maintenant plus active. Les acheteurs attendent le chiffre de la déclaration de récolte. On pense que les vins de bonne tenue auront un écoulement assez facile.

Des vins de Chardonnay ont été traités 280 francs l'hectolitre, notamment à Lugny. Des Aligotés ont été vendus 200 francs et des vins rouges 170 fr.

ALGERIE. — Alger. — Du 19 novembre 1927.

Vin rouge, 1er choix, 14,50 à 15,«« ; 2e choix, 13,«« à 14,«« ; 3e choix, 9,25 à 12,50 le degré.

Vins blancs, de raisins rouges, 13,50 à 14 fr.05; blancs de blancs, 14, à 14,50.

Oran. — Récolte 1927. — Vin rouge, 14,75 à 15,25 le degr. ; supérieur, 15,50 à 16 fr.50; rosé, 14,50 à 15 fr. 25 ; blanc, à «« le deg. Nu, à la propriété.

RHÔNE. — **Lyon**, 16 novembre.

Vins rouges (non logés)

Beaujolais 1er choix la pièce	....	850 à 950	fr.
— 2e choix	....	750 à 850	»
Lyonnais la pièce	....	550 à 650	»
Mâconnais —	....	550 à 650	»
Bourgogne 1er choix la pièce	....	800 à 900	»
— 2e choix la pièce	....	700 à 800	»

Vins blancs (non logés)

Mâconnais 1er choix la pièce	....	900 à 1.000	»
— 2e — —	....	800 à 900	»

ALCOOLS

Montpellier. — **Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à »»» fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »«« à »«» fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, «««« à »»«« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.**

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 415 à 445 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. — 3/6 vin 86°, 840 à 860 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, 525 à 540 ; 3/6 marc, 86°, 720 à 730 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 430 à 440 fr.

Narbonne. — Alcools de vin (cours sur la nouvelle récolte) : de «« » à 1000 fr. ; marc »«» à 850 fr. Eaux-de-vie marc, «»« à »»« fr. les 100 degrés.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 840 à 860 ; 3/6 marc, 86°, 710 à 725 ; eau-de-vie de marc, 400 à 425 fr.

Alger. — 19 novembre 1927.

Blé tendre colon 1er choix, 165 à 168 fr.

Blé tendre colon 2e choix, 158 à 160 fr.

Blé dur colon, 174 à 175 fr.

Orge colon, 113 à 114 fr.

Avoine d'Algérie, 118 à 119 fr.

CÉRÉALES

New-York. — 25 novembre :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	
Blés roux d'hiver......	1,48 3/4	105.06	140.09	— 0.40
Juillet................	..., ./.	.....	......	....
Septembre..............	.,.. ./.	.....	......	....
Décembre...............	1,44 3/4	102.24	136.33	— 0.53
Maïs disp..............	100 7/8	95.08	102.61	+ 2.58

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 135 3/4 c. le bushel (133 fr. 10 les 100 kil.). bigarré durum 135 1/4 cents (127 fr. 44).

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 29 novembre 1927.

	novembre	décembre	janvier-février
	—	—	—
Blé	154,75 P.	157,25-157,50 P.	158,75-159 P.
Seigle	128 N.	128 N.	128 N.
Avoine noire.	105,25 P.	108-107,75 P.	110 P.
Avoine.......	105 N.	105 N.	106 N

Montpellier. — Imprimerie Rouméqous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 20 au samedi 26 novembre 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926	1927		1926		1927	1926
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche ..	10	4	14	7	6	7	10	3	12	4	0.1	4.2
Lundi	10	8	12	6	20	2	5	1	11	4	2	0.4
Mardi	14	1	13	7	0.2	2	14	4	10	3	»	»
Mercredi ...	12	5	13	1	0.1	»	5	—1	9	5	»	42
Jeudi.......	7	5	13	2	1	»	5	—1	7	5	»	0.4
Vendredi ...	10	»	7	3	»	»	3	1	4	2	5	1
Samedi.....	12	»	8	3	»	»	8	1	4	3	»	»
Total...	905	439	1057	493	138.1	234	899	379	965	442	77.7	256.6
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche ..	11	8	11	10	12	11	«	2	14	6	«	»
Lundi	12	»	9	6	»	5	9	4	16	3	«	13
Mardi	14	4	9	8	0 1	5	13	4	8	2	»	»
Mercredi	13	2	7	»	»	»	9	1	11	4	»	«
Jeudi......	7	4	9	8	1	1	3	2	10	—1	«	«
Vendredi ...	11	9	9	4	14	»	3	1	10	—1	«	»
Samedi.....	12	8	«	5	0.1	1	0	4	4	—1	«	«
Total...	1054	540	939	675	207.9	229.2	793	346	1092	466	52.1	248
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	12	3	15	7	3	8	13	5	16	9	0.2	29
Lundi	16	6	13	2	5	»	19	9	15	4	6	0.1
Mardi	14	3	6	2	13	4	17	6	7	2	4	27
Mercredi....	8	3	9	1	6	»	8	4	13	5	4.4	1
Jeudi.......	4	0	11	»	»	«	5	3	13	»	4	5
Vendredi ...	12	3	9	—3	»	»	7	4	10	0	»	»
Samedi.....	9	5	2	—5	»	«	6	3	9	1	«	»
Total...	1027	339	1091	341	63.3	123.1	1088	422	1199	572	131.2	202.8
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	14	4	13	8	4	13	16	12	18	16	4	0.4
Lundi	22	6	14	»	14	»	12	10	19	9	»	14
Mardi	«	2	12	6	«	4	16	9	15	4	7	4
Mercredi....	»	5	9	1	»	»	»	11	17	6	0.2	0.1
Jeudi.......	11	5	11	»	»	»	12	»	18	5	«	»
Vendredi ...	10	8	9	—3	5	»	13	6	13	0	»	2
Samedi	13	5	2	—5	0.2	«	13	5	13	1	0.2	10
Total....	1080	451	1127	488	134.9	155.6	1205	554	1322	728	87.1	144.7
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	15	13	19	»	3	»	15.5	11.9	16.7	0.6	3.9	5.4
Lundi	20	5	18	«	»	«	14.3	6.1	10.5	7.5	20.8	1.3
Mardi	15	5	11	0	»	80	11 5	8.3	13.9	1.5	26.0	0.2
Mercredi ...	12	5	10	5	13	11	10.9	9.3	15 2	3.2	0.4	0.5
Jeudi.......	8	—1	17	8	»	6	14.0	4.1	14.9	6.9	»	»
Vendredi ...	12	—2	11	3	»	2.2	16.9	4 6	14.9	1.5	.	»
Samedi.....	13	2	9	2	»	»	13 9	5.9	13.3	—0.3	.	»
Total....	1130	483	1142	646	135.9	232.4	1373.9	582.9	1290.2	650 9	107.	146.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	17	12	21	11	3	«	19	9	22	7	4	»
Lundi.......	18	5	21	7	0.2	»	»	«	»	»	»	»
Mardi.......	15	9	12	4	1.6	1.4	»	«	17	12	»	»
Mercredi.....	12	8	17	3	15	«	15	15	16	14	«	«
Jeudi	12	7	18	5	0.2	»	10	«	16	12	11	10
Vendredi....	16	4	16	4	»	»	14	14	17	12	50	«
Samedi	18	11	18	7	»	»	»	»	13	8	»	«
Total	1299	716	1377	820	47.1	68.4	524	213	610	756	80	28.2

Observations. — Automne.